

BATATA RECHEADA DE BACON

INGREDIENTES

4 batatas grandes
2 colheres de sopa de azeite
1 cebola pequena picada
400 g de carne moída
1 pacotinho de bacon picado
Sal a gosto
4 colheres de molho de tomate
2 colheres de creme de leite sem soro
1 xícara de chá de mussarela ralada no ralo grosso
batata palha
salsinha e cebolinha picadas a gosto
óleo

MODO DE PREPARO

Aquecer o forno a 200°C.
Lavar e cozinhar as batatas com casca, não deixar ficar muito mole.
Reservar.
Fritar os pedaços de bacon.
Em uma panela, aquecer o azeite, dourar a cebola e refogar a carne moída, até ficar bem sequinha.
Temperar com sal, salsinha e cebolinha.
Acrescentar o molho de tomate e deixe cozinhar por 5 minutos.
Desligar o fogo e misturar o creme de leite no molho.
Rechear com o molho, cobrir com os pedaços de bacon e colocar a mussarela.
Levar ao forno para gratinar por aproximadamente 10 minutos.
Colocar a batata palha.
Servir em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42567-batata-recheada-de-bacon.html>